

# Hirtenspieße auf Couscous



## Zutaten für 4 Personen:

### **für die Fleischspieße:**

4 Kl. Schweineschnitzel dünn  
geschnitten (Minutensteaks)  
Pfeffer, Salz, Paprikapulver,  
feingehackte Chilischote,  
Olivenöl

### **für den Couscous:**

300 ml Fleisch- oder  
Gemüsebrühe)  
240 g Couscous (Instant)  
1 feingehackte Zwiebel,  
1 Essl. feingeschn. Schnittlauch,  
1 Essl. feingehackte Petersilie,  
4 kleingewürfelte Tomaten,  
2 feingeh. Frühlingszwiebeln,  
1 - 2 feingeh. Knoblauchzehen,  
60 g Butter

## Zubereitung:

Die Schweineschnitzel zwischen Klarsichtfolie legen, plattieren (z.B. mit Stiltopf) und in 4 - 5 cm breite Streifen schneiden. Eine Marinade aus Salz, Pfeffer, reichlich Paprikapulver, der feingehackten Chilischote und Olivenöl herstellen. Die Schnitzelstreifen leprelloartig auf Schaschlikspieße stecken und mehrere Stunden in die Marinade legen. Darauf achten das das Fleisch gleichmäßig mit dem Gewürzöl bedeckt ist. Da Couscous sehr schnell zubereitet ist, sollten alle Zutaten vorab kleingewürfelt, gehackt oder geschnitten werden. Bei den Tomaten sollte das Innere entfernt und nur das Fruchtfleisch verwendet werden.

Die gehackten Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen bis sie etwas Farbe bekommt. Die Brühe erhitzen. Den Couscous und den feingehackten Knoblauch zur Zwiebel geben, kurz mitrösten, dabei umrühren, dann mit der Brühe aufgießen. Couscous quillt sehr schnell, daher immer probieren ob er weich ist. Wenn nicht, noch etwas Brühe oder Wasser zugießen. Die Masse sollte jedoch nicht suppig werden. Die richtige Konsistenz ist dann erreicht wenn die Masse gar aber trocken wie Reis ist. Jetzt die Butter unterrühren und bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

Die Spieße aus der Marinade nehmen und in einer Grillpfanne ca. 3 - 4 Minuten auf jeder Seite braten. Jetzt das restliche Gemüse unter den Couscous heben und auf einem Teller anrichten. Die Spieße auf den Couscous legen.

### **Tipp:**

Die Fleischspieße können auch durch Gemüsespieße ersetzt werden.